

**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

**(51) Int. Cl.<sup>6</sup>**  
A23F 3/00

**(11) 공개번호** 특 1997-0009571  
**(43) 공개일자** 1997년 03월 27일

(21) 출원번호	특 1996-0065029
(22) 출원일자	1996년 12월 13일
(71) 출원인	박홍기 전라남도 순천시 풍덕동 859-21번지 6단지 12호 (우: 540-150)
(72) 발명자	박홍기 전라남도 순천시 풍덕동 859-21번지 6단지 12호 (우: 540-150)

**심사청구 : 있음****(54) 유자잎을 가공하여 유자와 혼합한 유자차****요약**

본 발명은 유자나무잎을 식용·식용첨가제로 가공하여 유자와 혼합하여 유자차를 제조하는 방법이다. 유자는 고유한 맛을 지닌 과일로 비타민C의 함유량이 많은 건강식품으로 과거에는 주로 약제로 사용되어 왔으나 최근에는 유자청, 유자차, 유자주등을 만드는데 이용되고 있다.

그러나 재배농가가 늘어나고 과잉생산과 흡수출하 등으로 여러 가지 용도의 개발이 요구되는 현실이다. 종래에는 유자를 썰어 설탕이나 꿀에 재워서 용기에 담아두고 음용해온 재래식 방법으로 과일이용 확대에 한계가 있으므로 본 발명의 방법으로 보다 많은 이용의 확대를 가져올 수 있고 소비자들에게도 보다 질 좋은 유자차를 음용할 수 있다 하겠다.

본 발명의 가공방법을 간략하게 요약하면 다음과 같다.

- 가. 유자나무잎을 파쇄하거나 분쇄처리하여 식용·식용첨가제로 이용한다.
- 나. 유자를 파쇄하거나 분쇄하여 종래처럼 설탕이나 꿀에 혼합하지 않고 열매만을 건조시켜 식용첨가제, 유자차를 제조한다.
- 다. 유자나무잎을 파쇄하거나 분쇄하고 유자를 파쇄하거나 분쇄하여 같은 비율 또는 활용도 비율에 따라 혼합하여 유자차를 만드는 방법이다.

본 가공방법으로 제조된 유자나무잎과 유자차는 천연적인 맛과 향을 최대한 유지시킬 수 있으며 설탕이나 꿀에 혼합하지 않고도 유자차를 제조할 수 있는 방법이다.

**형세서**

## [발명의 명칭]

유자잎을 가공하여 유자와 혼합한 유자차

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

**(57) 청구의 범위****청구항 1**

유자나무잎을 채집하여 썰거나 분쇄하여 식용·식용첨가제로 이용하며 유자를 썰거나 분쇄하여 유자나무잎을 가공첨가하여 제조한 유자차.

**청구항 2**

제1항에 있어 유자나무잎을 분쇄하여 된 것을 특징으로 하는 유자나무잎의 가공방법.

**청구항 3**

제1항에 있어 유자를 분쇄하여 건조시켜 된 것을 특징으로 하는 유자의 가공방법.

\* 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.

